Lungauer Eachtleng Wedges

1/3 Wedges

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

BELIEBIG	Eachtleng (Kartoffeln)
ETWAS	Olivenöl
	Rosmarin und Thymian zum bestreuen

Zubereitung

- 1. Beliebig viele Eachtleng gut waschen.
- Mit Schale in Spalten schneiden und mit Gewürzsalz und Olivenöl vermischen.
- 3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180°C 200°C ca. 30 Minuten backen.
- 4. Mit frischem Rosmarin und etwas Thymian fein bestreuen.



Lungauer Eachtleng Wedges

2/3 Gewürzsalz

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

270 G	Salz
6 TL	bunte Pfefferkörner
6TL	Paprikapulver edelsüß
6 TL	Knoblauchpulver
30 TL	Zwiebelpulver

Zubereitung

1. Alles in einer Küchenmaschine fein mahlen.

Tipp 1: Im Thermomix 7 Sek. auf Stufe 10

Tipp 2: dieses Gewürzsalz eignet sich perfekt als Hendlgewürz



Lungauer Eachtleng Wedges

3/3 Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

2 EL	Ketchup
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Senf scharf
1 EL	Sauerrahm
ETWAS	Currypulver
ETWAS	Kräutersalz

Zubereitung

1. Alles miteinander verrühren und pikant abschmecken.

